

'Kar Şarabı – Bir Kış İksiri'

Автор(и): Растителна защита
Дата: 17.01.2022 Брой: 1/2022



Buz şarabı, beyaz şarabın buz küpleriyle servis edilmesi veya buzdolabında soğutulması yöntemi değildir. "Buz" veya kar şarabı terimi, özellikle Almanya ve Avusturya'da kışın üretilen özel bir şarabın üretim şeklini ifade eder.

İlk buz şarabı, Şubat 1830'da Bingen-Dromersheim belediyesinde zorunluluktan "icat edildi". 1829'da hasadın büyük bir kısmı bağlarda toplanmadan kalmıştı. Üreticiler, donmuş üzümleri ancak Şubat ayında toplayabildiler. Ancak, tanelerin çok tatlı, yüksek şıra ağırlığına sahip bir su içerdiğini fark ettiler ve bunu şaraba işlemeye karar verdiler. Donmuş üzümlerden üretilen yüksek kaliteli bir içecek.

Eksi yedi derece – mükemmel sıcaklık

Buz şarabı (İngilizce: *Ice wine*), (Almanca: *Eiswein*), sonbahar hasadından sonra asmada bırakılan ve hala donmuş haldeyken tekrar preslenen donmuş üzümlerden üretilen bir tür tatlı sofr şarabıdır. Buz şarabı üretim yöntemi geleneksel olandan oldukça farklıdır. Üzümler asmalarda toplanmadan bırakılır, bazen aylarca. Kış mevsiminin başlamasıyla sıcaklıklar düşer ve tanelerde buz kristalleri oluşur, bu da pratikte onları susuz bırakır ve yalnızca konsantre şekerleri ve asitleri geride bırakır.

Üzümler yalnızca donmuş halde hasat edilmelidir, bu da kış iksirini elde etmek için belirli iklim koşullarının gerekli olduğu anlamına gelir. Soğuk hava gecikirse, üzümler bozulur ve mahsul tamamen kaybedilir. Aroma kaybolur, özellikle de üzümler birkaç kez donup güneşte tekrar çözöldüğünde.

Kış çok soğuk geçerse, yeterli miktarda şıra sıkamak imkansızdır. Üzümler yalnızca elle, genellikle gece geç saatlerde, sıcaklıklar -7 ile -15 derece arasındayken toplanır. Eksi yedi ila eksi sekiz derecede üzümlerdeki su donar ve yalnızca en tatlı ve en iyi öz sıvı halde kalır. Tam da bu nedenle üzümler hala donmuş haldeyken olabildiğince hızlı preslenmelidir. Sonuç, uluslararası alanda aranan, onlarca yıl kolayca saklanabilen bir nadirliktir.

Ortaya çıkan şaraplar parlak kehribar rengine (beyaz çeşitlerden) veya turuncu-kırmızı renge (kırmızı çeşitlerden olduğunda) sahiptir, yüksek şeker içeriği, gövde, %6 ile %13 arasında alkol içeriği ve şeftali, kayısı, bal, narenciye ve karamel gibi olağanüstü meyveli bir aromaya sahiptir.

Orijinal "buz şarabı", VQA (Şarap Üreticileri Kalite Birliği) standartlarına uymalıdır; bu standartlar üzümlerin yapay olarak dondurulmasını veya orijinal tarifi alternatif modifikasyonlarını yasaklar.

Buz şarapları yalnızca Almanya ve Avusturya'da değil, aynı zamanda uygun koşulların bulunduğu ABD ve Kanada'da da üretilir.

Almanya'da buz şarabı genellikle Riesling çeşidinden yapılırken, Kuzey Amerika'da şarap üreticilerinin favori çeşidi Vidal Blanc'tır. Beyaz çeşitlere ek olarak, buz şarabı kırmızı çeşitler olan Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot ve Syrah'dan da yapılır.

Bu türün en bilinen ve en pahalı şarapları Almanya ve Kanada'dan gelmektedir. Fiyatlar 60 ila 100 euro arasında değişmekte olup, 2006 yılında bugüne kadarki en pahalı şişe, Kanada'nın Royal DeMaria şaraphanesi tarafından üretilmiş olup 30.000 Kanada doları (yaklaşık 20.000 euro) karşılığında satılmıştır.

Buz şarapları geleneksel olarak tatlılarla servis edilir, ancak baharatlı peynirlerle de eşleştirilebilir.

